

Rolada speculoos, wanilia i czekolada

Ingrédients

- 65g pasty speculoos
- 65g mlecznej czekolady
- 15g miodu neutralnego, typ akacjowy
- 20g masła
- 50g maki T55
- 35g masła
- 35g ciętych jajek
- 70g białek
- 60g cukru
- 45g cukru
- 125g speculoos
- 45g masła
- 2,7g ekstraktu
- 70g pełnotłustego mleka
- 15g mascarpone
- 1 łyżeczka wanilii
- 15g cukru granulowanego (1)
- 25g cukru
- 10g cukru granulowanego (2)
- 300g pełnotłustej mietanki (30-35% tłuszczu)
- 175g mlecznej czekolady o 40% zawartości
- 380g pełnotłustej mietanki
- 50g pasty speculoos
- 1 biszkopt speculoos

Préparation

1. Z wanilii, czekolady i speculoos, oto program dla bûche nr 4 tego roku!
2. W przeciwieństwie do innych bûche, wstawki tego nie trzeba całkowicie zamrażać do montażu, ponieważ jest to biszkopt zwijany, więc pod względem organizacji, wszystko można zrobić tego samego dnia, jeżeli ci tak pasuje (ale oczywiście możesz również przygotowywać tę przez kilka dni i zamrażać poszczególne części w miarę potrzeb czasu).
3. Na koniec, jeżeli ktoś chce wzmocnić smak speculoos, można dodać trochę cynamonu w proszku do waniliowego musu. Sprzęt: Forma na bûche Silikomart (użyj formy bez wzorzystej maty) Termometr Trzepaczka Blacha perforowana Torebki cukiernicze Składniki: Użyj pasty speculoos Kolor: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na cały asortyment (bez afiliacji).
4. Użyj wanilii Norohy & czekolady Jivara z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na cały asortyment (afiliacja).
5. Ganache speculoos z mleczną czekoladą: mietanki pasty speculoos mlecznej czekolady miodu neutralnego, typ akacjowy masło Podgrzej mietanki z miodem.
6. W międzyczasie roztop czekoladę.
7. Dodaj pastę speculoos.
8. Następnie wlej gorącą mietankę w trzech częściach do mieszanki czekoladowo-speculoosowej, dokładnie mieszaj po każdym dodaniu.
9. Kiedy ganache jest gładkie i białe, dodaj masło w małych kawałkach i ponownie zamieszaj, aż zostanie całkowicie wchłonięte.
10. Zakryj folią ganache i zostaw do całkowitego schłodzenia/kryształizacji.

11. Biskopt pâte à choux : pe not ustego mleka m ki T mas a ca ych jajek bia ek ó tek cukru Doprowad łmleko i mas o do wrzenia.
12. Po wy czeniu ognia dodaj m k łna raz, energicznie mieszaj c drewnian ł y k , nast pnie postaw garnek z powrotem na rednim ogniu, aby wysuszy łciasto (czyli mieszaj je na ogniu przez kilka minut, a łpojawi si cienka warstwa na dnie garnka).
13. Przenie łciasto do miski robota z zamontowan łtrzepaczk łi zaczynaj, a łpara ca kowicie zniknie z ciasta.
14. Je li nie masz robota, mo esz miesza łza pomoc łszpatu ki, to po prostu zajmie Ci wi cej czasu.
15. Nast pnie dodawaj stopniowo ca e jajka i ó tka, a łuzyskas ł jednolite ciasto.
16. Ubij bia ka na sztywno, nast pnie ustal z cukrem, a łca kowicie si łrozpu ci.
17. Dodaj y k łbezy do ciasta pâte à choux, mieszaj c energicznie, nast pnie delikatnie wmieszaj reszt łprzy u yciu szpatu ki.
18. Rozsmaruj ciasto na blach łpokryt łmat łdo pieczenia lub papierem pergaminowym, formuj c prostok ł o wymiarach oko o 30 x 25 cm.
19. Wstaw biskopt do piekarnika nagrzanego do 180°C na 15 do 20 minut (obserwuj pod koniec pieczenia, biskopt musi pozosta łmi kki, aby mo na go by o zwija).
20. Pozwól mu ostygn .
21. Po ostygni ciu biskoptu i uzyskaniu kremowej struktury przez ganache, rozsmaruj je cienk łwarstw łna biskopcie.
22. Zwi łbiskopt, nast pnie przytnij boki, aby uzyska łrolk łd ugo ci 25 cm.
23. Umie łje w zamra arce na czas przygotowania innych elementów.
24. Baza speculoos zrekonstruowana : speculoos mas a Zblenduj speculoos na proszek.
25. Dodaj rozpuszczone mas o i dobrze wymieszaj, nast pnie rozsmaruj mieszk łna papierze pergaminowym o rozmiarze Twojej formy na bûche (tutaj 24 x 7 cm).
26. Otwórz papier, nast pnie wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C na 10 minut.
27. Pozwól ca kowicie ostygn łprzed przemieszczeniem ciasta.
28. Mus waniliowy : 2, elatyny pe not ustego mleka mascarpone aska wanilii cukru granulowanego (1) ó tek cukru granulowanego (2) pe not ustey łmietanki (30-35% ł uszczu) Zaczni ł od przygotowania kremu angielskiego: w ó ł elatyn łdo miski z bardzo zimn łwod .
29. Doprowad łdo wrzenia mleko, mascarpone, ziarna wanilii i cukier (1).
30. Ubij ó tka z cukrem (2).
31. Wlej na nie po ow łwrz cego mleka, energicznie mieszaj c, nast pnie wró łca o łdo garnka.
32. Podgrzewaj na ma ym ogniu, a łosi gnie temperatur ł85°C.
33. Dodaj rehydratyzowan łi ods czon ł elatyn , a nast pnie pozostaw krem do ostygni cia.
34. Ubij bardzo zimn ł łmietank , a łsi łlekko ubije.
35. Kiedy krem angielski osi gnie oko o 30°C, dodaj ma łcz łubitej łmietany i energicznie wymieszaj.
36. Nast pnie dodaj ostro nie reszt łubitej łmietany, dbaj c o to, aby mieszanka si łnie rozpad a.
37. Przejd łnatychmiast do monta u.
38. Monta ł: Wlej po ow łmusu do formy na bûche.
39. Dodaj biskopt zwijany jako wstawka.
40. Pokryj musem, nast pnie zako cz biskoptem speculoos.
41. Umie łw zamra arce, a łca kowicie zastygnie.
42. Ganache na bazie mlecznej czekolady & speculoos, dekoracja : mlecznej czekolady o 40%

zawarto ci pe not ustej mietanki pasty speculoos 1 biszkopt speculoos Roztop mleczn łczekolad łw k pieli wodnej lub w mikrofalówce, bardzo powoli.

43. Dodaj past łspeculoos.

44. Podgrzej po ow ł mietanki, nast pnie wlej j łw trzech cz ciach na roztopion łczekolad , dobrze mieszaj c, aby stworzy łemulsj .

45. Dodaj drug łpo ow łzimnej mietanki, dobrze wymieszaj, nast pnie przykryj foli łkontaktow łi odstaw do lodówki na co najmniej odzin, najlepiej na noc.

46. Wyjmij bûche z formy, umie łj łna talerzu do serwowania i zostaw do rozmro enia w lodówce przez co najmniej odziny.

47. Nast pnie ubij ganache, a łuzyskasz konsystencj łbitej mietany.

48. Rozprowad łj łna bûche, udekoruj pokruszonym speculoos, i na koniec, ciesz si !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com